

KYOTO

WAGYU



鍋いし屋

ISHIYA

京都の素材にこだわる、肉のプロとして
先斗町【鍋いし屋】は、
京都の食文化と向き合い続けてきた肉の専門店です。
部位ごとの個性を見極め、
最も美味しい一枚を、最適なかたちでご提供します。
CRAFTING WAGYU WITH KYOTO'S FINEST INGREDIENTS
AT NABE ISHIYA,

WE SPECIALIZE IN PREMIUM MEATS ROOTED IN KYOTO'S CULINARY TRADITION.
EVERY CUT IS CAREFULLY SELECTED AND PREPARED
TO HIGHLIGHT ITS NATURAL FLAVOR.

鍋 セ ッ ト

H O T P O T S E T

C h o o s e y o u r s t y l e

S h a b u - S h a b u / S u k i y a k i

しゃぶしゃぶ かすき焼き をお選びください

【セット内容】

- しゃぶしゃぶ
- 先付（最初の一品）
- 季節の野菜盛り

Set Includes:

Sukiyaki Set / Shabu-Shabu Set
Starter Dish (Chef's selection)
Assorted Seasonal Vegetables



【セット内容】

- すき焼き
- 先付（最初の一品）
- たまご
- 季節の野菜盛り

Set Includes:

Sukiyaki Set
Starter Dish (Chef's selection)
Egg
Assorted Seasonal Vegetables



お好みのお肉をお選びください

Please select your preferred meat.



【和牛 京の肉】

Kyoto Wagyu

リブローズ	1人前	120g	¥6,500
Ribeye	1,5人前	180g	¥7,500
赤身スライス	1人前	120g	¥5,500
Lean Slices	1,5人前	180g	¥6,500
サーロイン	1人前	120g	¥7,500
Sirloin	1,5人前	180g	¥9,500



【神戸ビーフ】

Kobe Beef

リブローズ	1人前	120g	¥14,000
Ribeye	1,5人前	180g	¥20,000



【京丹波ぽーく】

Kyoto Pork

豚バラ	1人前	120g	¥3,000
Pork Belly	1,5人前	180g	¥3,800
豚ロース	1人前	120g	¥3,500
Pork Loin	1,5人前	180g	¥4,500



【京鴨プレミアム 極】

Kyoto Premium Duck

京鴨 極み	1人前	120g	¥5,000
Kyoto Duck	1,5人前	180g	¥6,500

鍋セットにはご飯・麺類はお付けしておりません 別途ご注文くださいませ

Rice and noodles are not included in the set (available as an additional order).

迷ったらこちら⇒ **合盛り鍋セット**



COMBINATION HOT POT SET

Choose your style

Shabu-Shabu / Sukiyaki

しゃぶしゃぶ かすき焼き をお選びください

【セット内容】

- しゃぶしゃぶ
- 先付（最初の一品）
- 季節の野菜盛り

Set Includes:

Sukiyaki Set / Shabu-Shabu Set
Starter Dish (Chef's selection)
Assorted Seasonal Vegetables



【セット内容】

- すき焼き
- 先付（最初の一品）
- たまご
- 季節の野菜盛り

Set Includes:

Sukiyaki Set
Starter Dish (Chef's selection)
Egg
Assorted Seasonal Vegetables



お好みのお肉をお選びください

Please select your preferred meat.



【和牛 京の肉】
Kyoto Wagyu

リブロース

Ribeye



【和牛 京の肉】
Kyoto Wagyu

赤身スライス

Lean Slices

1 人前 120g ¥6,000

1,5 人前 180g ¥7,000



【和牛 京の肉】
Kyoto Wagyu

赤身スライス

Lean Slices



【京丹波ぼーく】
Kyoto Pork

豚ロース

Pork Loin

1 人前 120g ¥4,500

1,5 人前 180g ¥5,500



【和牛 京の肉】
Kyoto Wagyu

リブロース

Ribeye



【和牛 京の肉】
Kyoto Wagyu

サーロイン

Sirloin

1 人前 120g ¥7,000

1,5 人前 180g ¥8,500



【和牛 京の肉】
Kyoto Wagyu

リブロース

Ribeye



【京丹波ぼーく】
Kyoto Pork

豚ロース

Pork Loin

1 人前 120g ¥5,000

1,5 人前 180g ¥6,000



【神戸ビーフ】
Kobe Beef

リブロース

Ribeye



【和牛 京の肉】
Kyoto Wagyu

サーロイン

Sirloin

1 人前 120g ¥10,000

1,5 人前 180g ¥13,000



【京丹波ぼーく】
Kyoto Pork

豚バラ

Pork Belly



【京丹波ぼーく】
Kyoto Pork

豚ロース

Pork Loin

1 人前 120g ¥3,000

1,5 人前 180g ¥3,800

鍋セットにはご飯・麺類はお付けしておりません 別途ご注文くださいませ

Rice and noodles are not included in the set (available as an additional order).

【お肉追加（単品）】

Additional Meat

※すべて一人前（120g）

All portions are approximately 120g



【和牛 京の肉】

Kyoto Wagyu

肩バラ（ブリスケ） ¥3,500
Chuck Flap(Brisket)

赤身スライス ¥4,500
Rib Loin

リブローズ ¥5,500
Rib Loin

サーロイン ¥6,500
Sirloin



【神戸牛】

Kobe Beef

リブローズ ¥9,000
Rib Loin



【京都豚 京丹波ぽーく】

Kyoto Pork

豚バラ ¥2,000
Pork Belly

豚ロース ¥2,500
Pork Loin



【京鴨プレミア極】

Premium Kyoto Duck

京鴨 ¥4,000
Kyoto Duck

【ㄨ・その他単品】

FINAL COURSE・others

炊き立てかま炊きご飯(1合) ¥600

Steamed Kyoto Rice

*ご注文頂いてから炊きますのでお時間25分頂きます

Freshly Cooked Rice in a Traditional Clay Pot

Prepared to order. Please allow

approximately 25 minutes.



ㄨのうどん/中華麺 ¥300

Udon or Chinese Noodles

春雨 ¥300
Harusame Glass Noodles

トッポギ ¥400
Tteokbokki

鍋野菜セット ¥1,000
Vegetable Set

濃紅玉子 ¥250
Premium Rich Egg

ポン酢 ¥250
Ponzu Sauce (Citrus Soy Sauce)

自家製ごまダレ ¥300
Sesame Sauce



ヴィーガンしゃぶしゃぶ ¥4,000

Vegan shabu shabu

厚揚げ・ひろうす・湯葉・赤こんにゃく

Vegan Selection

食の違いを越えて、ひとつのテーブルを囲むひとときを。
その思いから、ヴィーガンしゃぶしゃぶをご用意しております。

Beyond dietary differences,
we invite you to gather around one table and share the moment.
With this spirit, we offer our Vegan Shabu-Shabu.

KYOTO
WAGYU



鍋いし屋

ISHIYA

【一品 アラカルト】
À la carte



和牛ローストビーフ ¥2,500

Wagyu Roast Beef

厳選して仕入れた和牛を丁寧に仕上げました。
しっとりとした口あたりと、肉本来の旨みをお楽しみください。
Premium wagyu, gently prepared to highlight
its natural richness.



和牛ユッケ ¥2,500

Wagyu Roast Tartare

厳選和牛を特製ダレで仕上げ、こだわりの玉子を添えました
Premium wagyu with our signature sauce and
carefully selected egg.

京の和牛炙り寿司 雲丹のせ 2貫 時価

Seared Kyoto Wagyu Sushi with Fresh Uni 2pieces ¥ Ask

京の炙り寿司に、濃厚なウニをのせて
Kyoto-style seared sushi topped with rich uni.

ごま香る鯛茶漬 1,980円

Premium Sesame Sea Bream Chazuke

特製ごまダレと香り高い店のだし。
上質な鯛を使用した、締めにあふさわしい贅沢な一杯
Premium sea bream with sesame sauce and house-made dashi.



【デザート/Dessert】

アイス生チョコ (チョコor抹茶) ¥600

Ice Nama Chocolate (Chocolate & Matcha)

クレームブリュレアイス ¥600

Crème Brûlée Ice Cream



和牛おまかせ会席

Wagyu Omakase Kaiseki (Chef's Selection Hot Pot Experience)



松コース ¥10,000

Matsu Course - ¥10,000 per person

しゃぶしゃぶ 又は すき焼き
Shabu-Shabu or Sukiyaki

・先付 3種

Assorted 3 Appetizers

・和牛ユッケ

Wagyu Beef Tartare

・肉盛

Premium Meat Platter

和牛サーロイン-Wagyu Sirloin

和牛リブローズ-Wagyu Ribeye

和牛赤身スライス-Wagyu Lean Slice

・🍣

ごはん / 中華麺 / うどん / 玉子がけご飯

Rice / Chinese Noodles / Udon / Egg-over-Rice

・デザート

Dessert



梅コース ¥5,500

Ume Course - ¥5,500 per person

しゃぶしゃぶ 又は すき焼き
Shabu-Shabu or Sukiyaki

・先付 3種

Assorted 3 Appetizers

・和牛ユッケ

Wagyu Beef Tartare

・肉盛

Premium Meat Platter

和牛肩バラスライス-Wagyu Chuck Slice

京丹波ぼーく・豚ロース・豚バラ

Kyoto Tamba Pork (Loin & Belly)

・🍣

ごはん / 中華麺 / うどん / 玉子がけご飯

Rice / Chinese Noodles / Udon / Egg-over-Rice

・デザート

Dessert



竹コース ¥8,000

Take Course - ¥8,000 per person

しゃぶしゃぶ 又は すき焼き
Shabu-Shabu or Sukiyaki

・先付 3種

Assorted 3 Appetizers

・和牛ユッケ

Wagyu Beef Tartare

・肉盛

Premium Meat Platter

和牛リブローズスライス-Wagyu Ribeye Slice

和牛肩バラスライス-Wagyu Chuck Slice

京丹波ぼーく・豚ロース-Kyoto Tamba Pork Loin

・🍣

ごはん / 中華麺 / うどん / 玉子がけご飯

Rice / Chinese Noodles / Udon / Egg-over-Rice

・デザート

Dessert



※コース・フリードリンクは人数分のご注文をお願いいたします。

※コース料理はグループ皆様同一内容にて承ります。

※小学生以上のお客様は1名様分のご注文をお願いしております。

Each guest is required to order one course and/or free flow option
For group reservations, all guests are required to select the same course menu.
Children of elementary school age and above are considered one guest.

フリードリンク 120分 (ラストオーダー90分)

¥2,500

Free Flow Drinks

120 minutes (Last Order 90 min) ¥2,500 per person

内容:

ビール / ハイボール / 酎ハイ (レモン) / 焼酎 (芋・麦) / 梅酒 / ワイン (赤・白) / 日本酒 (熱燗) / ソフトドリンク

Beer / Highball / Shochu Sour (Lemon) / Shochu (Sweet Potato & Barley) / Plum Wine / Wine (Red & White) / Sake (Hot) / Soft Drinks

ドリンクメニュー Drink Menu

※表示価格は税込です / All prices include tax

【ビール】

生ビール (アサヒ プレミアム熟撰) ¥800
Draft Beer (Asahi Premium Jukusen)

アサヒ ドライゼロ (ノンアルコール) ¥800
Non-Alcohol Beer

【ウイスキー】

角ハイボール ¥800
Kakubin Highball

ハイボール (ブラックニッカ) ¥800
Black Nikka Highball

ニッカ フロンティア ¥1,000
Nikka Frontier

山崎 12年 ¥2,500
Yamazaki 12years
(ロック・水割り・ハイボール)
Rock / Water / Highball

【焼酎】

中々 <麦> ¥900
Naka Naka (Barley)

富乃宝山 <芋> ¥900
Tomino Hozan (Sweet Potato)
(ロック・水割り・ソーダ割り・ウーロン割り・緑茶ハイ)
Rock / Water / Soda / Oolong / Green Tea

【梅酒】

小正の梅酒 <鹿児島> ¥800
Komasano Umeshu (Kagoshima)

【梅乃宿 あらごし】

あらごし もも酒 ¥800
Aragoshi Peach

あらごし みかん酒 ¥800
Aragoshi Mandarin Orange

【宇治抹茶】

宇治抹茶 ¥900
Uji Matcha
(ソーダ割り・水割り)
Soda / Water

【日本酒】

冷酒

英勲 <京都> ¥900
Eikun (Kyoto)

春鹿 <奈良・辛口> ¥1,500
Harushika (Nara / Dry)

鳳凰美田 <栃木・甘口> ¥1,500
Houou Biden (Tochigi / Sweet)

熱燗

富翁 <京都> ¥900
Tomiou (Kyoto)

【サワー】

レモンサワー ¥900
Lemon Sour

【ソフトドリンク】

ウーロン茶 ¥600

Oolong Tea

緑茶 ¥600

Green Tea

ジンジャーエール ¥600

Ginger Ale

コーラ ¥600

Cola

【ワイン】

グラスワイン (赤・白) 各¥900

Glass Wine (Red / White)

※ボトルワイン・スパークリングは

ワインリストをご覧ください

Please see our wine list

ランチ限定20食

Lunch Only (20 servings)



京の肉 和牛肩バラ (ブリスケ)
と炊きたてご飯

京

の肉肩バラ (ブリスケ)

すき焼き/しゃぶしゃぶセット

税込

1,980円

京の肉 肩バラ ブリスケ

すき焼き / しゃぶしゃぶセット

1人前 ¥1,980 (120g) 1.5人前 (180g) 2,490円

Kyoto Wagyu Brisket

Sukiyaki or Shabu-Shabu Set

京の肉 和牛肩バラ（ブリスケ）
と炊きたてご飯

ランチ限定
20食



京

の肉肩バラ（ブリスケ）

すき焼き/しゃぶしゃぶセット

税込

1,980円

京都の恵みを、一鍋に

Kyoto Ingredients, Perfectly Balanced

焼きから始まり、鍋へ。
From Searing to Simmering



京都和牛「京の肉」
神戸牛
京都豚 京丹波ぽーく
京鴨プレミアム 極
京野菜、生湯葉、生麩
濃紅卵
京都米（釜炊き）

素材が良いからこそ、味付けは引き算。
肉・野菜・出汁の調和をお楽しみください。

When ingredients are exceptional, simplicity brings out true flavor.

しゃぶしゃぶの召し上がり方

1 すりごまを作りながら待つ

ゴマダレ用に
すり鉢ですりごまを作りながら
お待ちください。



2 出汁にくぐらせて

お肉を出汁にさっとくぐらせ、
ゴマダレ または ポン酢で
お召し上がりください。



3 めのおすすめ

中華麺 (+ ¥300) ゴマだれで
担々麺風に



KYOTO
WAGYU



鍋いし屋
ISHIYA

すき焼きの召し上がり方

1 最初は、肉を焼く

牛脂をひいた鍋で 石屋秘伝の
焼肉のタレを使い和牛を焼きます



2 九条ネギをたっぷりと

焼いたお肉の上に 九条ネギを
たっぷりのせます



3 ネギを絡めて味わう

まずはネギと一緒に。途中から玉子
につけるのもおすすめです。

4 ザラメと割り下で すき焼きへ

ザラメ・割り下・野菜・お肉を入れて
すき焼きをお楽しみください。

